



NATURE SUITES

Puig · Campana

LOUNGE & BAR

www.naturesuiteshotel.com



684 416 085



@naturesuiteshotel



/naturesuiteshotel



Puig Campana Nature Suites Hotel & BTT

NATURE SUITES

LOUNGE & BAR | Puig Campana

Comida / Food

• Aperitivos / Snacks

Patatas fritas / Chips	€ 3
Aceitunas Gordal rellenas de jalapeños / Jalapeño stuffed Olives	€ 5
Olivas / Olives	€ 1.5

• Verduras / Greens

Alcachofas confitadas La Chinata / La Chinata Candied Artichokes	€ 9
Aceitunas Gordal rellenas de jalapeños / Jalapeño stuffed Olives	€ 5
Escalivada mediterránea Hida / Hida Mediterranean "escalivada"	€ 7
Tomates secos en aceite de oliva La Chinata / La Chinata Dried Tomatoes in EVOO	€ 6
Crema de aceitunas negras La Chinata / La Chinata Black olives cream	€ 6

• Patés / Foie

Paté de langosta / Lobster pate	€ 5
Paté de secreto ibérico / Iberian secret pate	€ 5
Foie Martiko	€ 9

• Carnes en escabeche / Meat in pickle

Carrillada de cerdo en escabeche / Pork cheek in pickle	€ 12
Solomillo de cerdo en escabeche / Pork tenderloin in pickle	€ 12
Perdiz en escabeche / Pickled partridge	€ 15

· **Selección ibéricos COVAP Alta Expresión / COVAP Iberian selection**

Salchichón 100% ibérico de bellota / 100% Iberian acorn-fed sausage	€ 5
Chorizo 100% ibérico de bellota / 100% Iberian chorizo	€ 5
Lomo 100% ibérico de bellota / 100% Iberian acorn loin	€ 12
Jamón ibérico / Iberian Ham	€ 21

· **Salmón Premium Nature Benfumatt***

Tartar de salmón ahumado Benfumatt con salsa de eneldo / Benfumatt smoked salmon tartare with dill sauce	€ 16
--	------

**Añade blinis con mantequilla (6 unidades/ 3€) / Add butter blinis (6 units / € 3)*

· **Quesos artesanos Finca Pascualete (Best World Cheese Award)**

Queso Curado Oveja Graso	€ 9
Queso LA RETORTA Torta de queso cremoso de oveja	€ 9
Queso curado con aceite La Chinata	€ 10
Queso blanco tierno trufado	€ 10

· **Bocadillos**

Sándwich mixto con chips / Ham & Cheese Sandwich with chips	€ 3.5
Sándwich de atún y tomate con chips / Tuna and tomato sandwich with chips	€ 3.5

• **Latas de calidad / Quality tin**

Pastel de Cabracho con regañás en AOVE / Scorpionfish cake and Crackers with Olive Oil	€ 10
Anchoas del Cantábrico en aceite de oliva y pan con tomate / Cantabrian anchovies in olive oil and bread with tomato	€ 15
Sardinillas en aceita de oliva y sal / Sardines in olive oil and salt	€ 5
Ventresca de atún / Tunna fillet	€ 5
Mejillones en escabeche / Mussels in pickled sauce	€ 7
Berberechos al natural / Natural Cockles	€ 15
Navajas / Razorfish	€ 10

• **Cocina caliente / hot meal** *(no se sirve en habitaciones / not served in rooms)*

Arroz con confit de pato y melocotón -bajo reserva- / Rice with duck confit and peach -with reservation-	€ 15
Canelones caseros de carne y bechamel del restaurante Dhamas / Traditional meat cannelloni with bechamel	€ 12
Spaguetti vegetariano con pesto rojo (tomates secos, albahaca, queso Grana Padado, ajo y chilli) / Vegetarian spaghetti with red pesto	€ 8
Codillo de cerdo con patatitas del restaurante Dhamas / Pork knuckle with potatoes from Dhamas Restaurant	€ 12
Estofado de rabo de toro con patatas (2 personas) / Oxtail stew with potatoes (for two)	€ 18
Manitas de cerdo (2 personas) / Pig trotters (for two)	€ 12
Pollo de corral al curry con leche de coco y arroz basmati / Chicken curry with coconut milk and basmati rice	€ 9
Pollo de corral en salsa de almendras (2 personas) + patatas al vapor / Chicken in almond sauce (for two) + steamed potatoes	€ 16
Pochas con perdiz (2 personas) / pochas with partridge (for two)	€ 16
Lomo de salmón ahumado en calientes con patatas pobres con aceite y romero / Hot smoked salmon fillet with potatoes with oil	€ 12

and Rosemary

Hamburguesa auténtica de buey Del Valle del Esla (200 gr) / "Valle del Esla" Authentic beef burger (200 gr) € 12

Entrecot de ternera Del Valle del Esla con patatas de río / "Valle del Esla" Beef entrecote € 15

• **Postres / Desserts**

Coulant de chocolate / Chocolate Coulant € 3

Fruta de temporada (2 piezas) / Seasonal fruits (2 pieces) € 2

• **Pan / Bread**

Picos de pan / Bread Spikes € 1.5

Regañás rústicas con aceite de oliva / Crackers with Olive Oil € 3

Pan de pueblo / Rustic Bread € 3

***Servicio de cubiertos, vasos, hielo... (+3€): Si lo desea, podemos subirle a la habitación estos productos sin solicitar comida.**

** Silverware, glasses, ice... (+ € 3): If you wish, we can bring these products to your room without requesting food.*

Bebidas / Drinks

· Agua Solan de Cabras ½ L. / Solan de Cabras Water ½ L.	€ 2
· Agua con gas / Sparkling Water	€ 2
· Refrescos / Soft drinks	€ 2
· Cervezas / Beers	
Alhambra Especial	€ 2
Alhambra Reserva Premium 1925	€ 3
Cerveza Sin / Alcohol Free Beer	€ 2
Tinto de Verano / Summer red wine	€ 4
· Cafés y té / Coffee & tea	€ 1.5
· Vinos tintos / Red Wine	
Tinto Monastrel Vins del Comtat D.O. Alicante	€ 10
Antídoto 2017 - Ribera del Duero	€ 18
Viña Pedrosa. Singular Rivera del Duero. 2018	€ 20
Muga Crianza. Rioja. 2017	€ 25
Abadía Retuerta 2016 - Sin DO (Castilla y León)	€ 30
· Vinos blancos / White Wine	
Finca La Colina Sauvignon Blanc 2018 - Castilla y León	€ 20
Pazo Señoráns - Albariño blanco 2019 - Galicia	€ 18
· Cavas y Champagne	
AT Roca Brut Reserva	€ 20
AT Roca Brut Rosat Reserva	€ 22
Champagne Mumm. Cordon Rouge	€ 42
· Por copa / Glass	
Tinto Monastrel Vins del Comtat D.O. Alicante	€ 3
Vermú Puig Campana / Puig Campana Vermouth	€ 3
Blanco Finca la Colina Sauvignon	€ 3.5
Absolut Vodka	€ 6
Gin Seagrams + tónica	€ 6
Gin SCL Gin Martin Miller's + tónica	€ 8
Whisky Johnnie Walker (Black Label)	€ 9

PLATOS DE MEDIODÍA

Abril 2021

Arroz con confit de pato y melocotón al estilo Dhammas*

15€/persona

***Resérvalo con antelación en recepción. Solo disponible los fines de semana. Mínimo para 2 personas.**



HORARIOS LOUNGE & POOL BAR:**

Desayuno de 8:30 a 10:30h.

Servicio de bebidas y *snacks* de 11:00 a 11:30h.

Comidas de 13:30 a 15:00h.

Cenas de 20:00 a 22:00h.

****Reserva de mesa en el interior del Lounge & Bar: Con motivo de las medidas preventivas contra la COVID-19 será necesaria la reserva anticipada en Recepción.**

MENÚ CENA DE INVIERNO*

Abril 2021

Menú Nature

Entrantes (a compartir)

100 gr de jamón ibérico con pan de pueblo con aceite
Tomates secos en Aceite de Oliva Virgen Extra.

Principal a elegir

Hamburguesa auténtica de buey Del Valle del Esla (200 gr) o
Entrecot de ternera Del Valle del Esla con patatas de río o
Canelones caseros del Dhammas

Postre

Coulant de chocolate con helado de vainilla
Helado de turrón

26€/persona